

# “CARTA DEI VINI”

VITA VINUM

27°EDIZIONE - APRILE 2023

VITA VINUM

(A cura di MIRANDA DOMENICO ELIA)

(Serviamo anche vino al bicchiere a partire da€ 4 - Serving too wine by the glass to start€ 4)  
*Su richiesta la “Carta di degustazione a bicchiere” di: Vini da dessert(passiti), Porto, Rum, Grappe, Whiskey, Brandy, Cognac, Armagnac, Gin, Vodka, Amari, Digestivi.*



## Proverbi toscani sul vino:

*“Un ti metter' in cammino si la bocca 'un sa di vino”*

*“Il vino è la poppa de' grandi”*

*“A chi 'un beve i' vino, Dio gli neghi l'acqua”*

*“La vita ll'é troppo breve, per bere vino poho bono”*

# VINI SPUMANTI – SPARKLING WINES

## 1) METODO CLASSICO-CHAMPENOISE (fermentazione in bottiglia)

### Alto Adige D.O.C. :

Alto Adige "Talento" Brut (2018)	Arunda	50%chardon.,pinot n.,pinot b.(30mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 42
Alto Adige "Praeclarus" Blanc de Blancs Brut (2019)	St. Pauls	chardonnay(48mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 39
Alto Adige "Praeclarus" Blanc de Blancs Pas-Dosé 2016	St. Pauls	chardonnay(60mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 45

### Lombardia (Franciacorta D.O.C.G. - Oltrepò Pavese D.O.C.G.) :

"Blanc de Blancs" Brut (2021)	Jacopo Maestri	chardonnay(12 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Franc. "P.R." Blanc de Blancs Brut (2021)	Monte Rossa	chardonnay(24 mesi)[65%+35%Riser.]	Tutto pasto	€ 42
Franc. "Sansevé" Satèn Brut (2021)	Monte Rossa	chardonnay(24mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 45
Franciacorta "Coupè" Dosaggio Zero (2022)	Monte Rossa	95%chardonnay,pinot nero(24 mesi)	Tutto pasto	€ 47
Franciacorta Dosaggio Zero 2018	Arcari Danesi	chardonnay(31 mesi)	Tutto pasto	€ 47
Oltrepò Pavese "Oltrenero" Brut ('19/'20)	Il Bosco	pinot nero(30 mesi)	Tutto pasto	€ 35
Rosè Oltrepò Pavese "Oltrenero Cruasè" Brut ('19/'20)	Il Bosco	pinot nero(24 mesi)	Tutto Pasto	€ 39

### Piemonte (Alta Langa D.O.C.G), TOSCANA, Veneto e Sicilia (Etna D.O.C.) :

Alta Langa "Limited Edition" Brut '12/'18	Fontanafredda	80%pinot n.,20%chard.(48 mesi)	Tutto pasto	€ 29
Alta Langa "Bolla Ciao" Brut 2015	Fontanafredda	50%pinot n.,50%chard.(48 mesi)	Tutto pasto	€ 29
Rosè Barbera d'Alba "Belen" Extra-Brut 2016	Principiano	barbera(24 mesi)	Tutto pasto	€ 29
Rosè Alta Langa "Contessa Rosa" Brut 2015	Fontanafredda	50%pinot n.,50%chard.(60 mesi)	Tutto pasto	€ 39
"Colli Fiorentini" Brut 2015/2017	Catello del Trebbio	70%chardonnay,trebbiano (33mesi)	Tutto Pasto	€ 29
Soave Classico Brut (2018)	Corte Giacobbe	80%chardonnay,garganega(24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 23
Lugana Brut 2020	Famiglia Olivini	lugana(24 mesi)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 29
Rosé Riviera del Garda Brut 2020	Famiglia Olivini	groppe.,marzem.,sangiov.,barb.(24 mesi)	Tutto pasto	€ 32
ETNA "Gaudensius" Blanc de Noirs Brut (2016)	Firriato	nerello mascalese(36 mesi)	Tutto pasto	€ 35

(FRANCIA)Rosè Champagne Blason Brut	Perrier Jouet	chardonnay,pinot nero	Aperitivo, frutti di mare	€ 85
"X" = non disponibile/not available				

## 2) METODO MARTINOTTI-CHARMAT (fermentazione in autoclave)

### Veneto (D.O.C.G. Asolo Superiore - D.O.C.G. Valdobbiadene Superiore - D.O.C.G. Rive Crù):

Prosecco Asolo Sup. "Akelum" Brut 2021	Andreola	glera	Aperitivo, frittura	€ 17
Prosecco Asolo Sup. "Akelum" Extra-Dry 2021	Andreola	glera	Aperitivo, frittura	€ 17
Pros. Valdobb. Sup. "Dirupo" Brut 2021	Andreola	90%glera,bianchetta,perera	Aperitivo, frittura	€ 20
Pros. Valdobb. Sup. "Dirupo" Extra-Dry 2021	Andreola	90%glera,bianchetta,perera	Aperitivo, frittura	€ 20
Pros. Super. Rive Col San Martino "26°- I°" Ex-Brut 2020	Andreola	glera[0%res.Zucc.]	Aperitivo, frittura	€ 23
Pros. Super. Rive di Soligo "Mas de Fer" Extra-Dry '19/'21	Andreola	glera	Aperitivo, frittura	€ 23
Rosè "Bollè Cuvèe" Extra-Dry 2021	Andreola	incrocio Manzoni(raboso e moscato)	Aperitivo,Tutto pasto	€ 15

### TOSCANA, Friuli, Sicilia, Campania, Puglia, Piemonte :

San Gimignano Toscana Brut (BIO)	Poggio Alloro	50%vernaccia,50%chardonnay	Aperitivo,Tutto pasto	€ 22
Ribolla gialla del Friuli Brut	Ca' Bolani	ribolla gialla	Aperitivo, frittura	€ 17
"Esordio" del Piemonte Extra-Dry	Fontanafredda	70%pinot nero,chard.,riesling	Aperitivo, frittura	€ 17
Falanghina "Saliente" Blanc de Blancs Brut	Masseria Altemura	fanghina	Aperitivo, frittura	€ 17
Sicilia "Neroluce" Blanc de Noirs Brut	Principi di Butera	nero d'Avola	Aperitivo, frittura	€ 19
Sicilia "Saint Germain" Brut 2017	Firriato	grillo,catarratto	Aperitivo, frittura	€ 19
Rosè "Fonterosa" di Toscana Extra-Dry	Villa Ilangi	90%sauvignon,sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosè "Vittoria" di Toscana Brut	Capezzana	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 20
Rosè "Rasamaro" Negroamaro Brut	Masseria Altemura	negroamaro	Aperitivo, Tutto pasto	€ 17
Rosè Nebbiolo d'Alba "Pret à porter" Brut 2017	460 Casina Bric	nebbiolo	Aperitivo,Tutto pasto	€ 27
Asti Moscato D.o.c.g. [dolce]	La Doja	moscato	Dessert, fine pasto	€ 16
Asti Moscato D.o.c.g. 2017 [dolce]	Fontanafredda	moscato(charmat lungo)	Crudité,Dessert, fine pasto	€ 18

### ROSSI FRIZZANTI – SPARKLING RED (Emilia-Romagna e Piemonte) :

Lambrusco di Castelvetro D.O.C.(amabile)	Duca Majore	grasparossa	Arrosti,selvaggina, fine pasto	€ 15
Lambrusco di Sorbara D.O.C.(secco)	Duca Majore	90%sorbara,salamino	Antipasti,pasta ripiena, funghi	€ 15
Brachetto d'Acqui D.o.c.g.[dolce]	La Doja	brachetto	Dessert, fine pasto	€ 19
Brachetto d'Acqui D.o.c.g. 2017[dolce]	Fontanafredda	brachetto(charmat lungo)	Dessert, fine pasto	€ 24

"X" = non disponibile/not available

# VINI BIANCHI - WHITE WINES

## Valle d'Aosta:

<i>Blanc de Morgex et de La Salle "Rayon" 2016</i>	<i>Cave Mont Blanc</i>	<i>priè blanc</i>	<i>Aperitivo, carne, pesce, formaggi</i>	€ 24
<i>Traminer Aromatico Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>traminer</i>	<i>Primi e secondi, formaggi, tartufo</i>	€ 26
<i>Moscato bianco Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>moscato bianco</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 26
<i>Petite Arvine Super. 2017/2018</i>	<i>Cheateau Feuillet</i>	<i>petite arvine</i>	<i>Aperitivo, pesce, frittiture, formaggi</i>	€ 29

## Alto Adige:

<i>Pinot grigio 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 18
<i>Chardonnay 2021/2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, carni bianche</i>	€ 18
<i>Sauvignon 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Antipasti, pesce, zuppe, formaggi</i>	€ 18
<i>Pinot bianco 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>pinot grigio</i>	<i>Aperitivo, primi patti, pesce, formaggi</i>	€ 18
<i>Muller thurgau 2021/2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Antipasti, primi, frittiture di mare</i>	€ 18
<i>Moscato giallo 2022</i>	<i>H.Lhun/St.Pauls</i>	<i>moscato giallo</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche, Dessert</i>	€ 18
<i>Gewurztraminer 2020/2022</i>	<i>H.Lhun/St.Pauls</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce, formaggi, tartufo</i>	€ 20
<i>Riesling 2020</i>	<i>H. Lhun</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 20
<i>Riesling "Bergspiel" 2022</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, frutti di mare</i>	€ 24
<i>Pinot bianco "Plotzner" '20/'21/'22</i>	<i>St. Pauls</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, primi piatti, carne e pesce</i>	€ 24
<i>Gewurztraminer "Justina" 2020</i>	<i>St.Pauls</i>	<i>traminer</i>	<i>Piatti di pesce e carne, formaggi, tartufo</i>	€ 24
<i>Muller thurgau Super. 2017/2021</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>muller thurgau</i>	<i>Aperitivo, pesce, verdure, carni bianche</i>	€ 24
<i>Sylvaner Super. 2015/2017</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>sylvaner</i>	<i>Aperitivo, antipasti e primi di pesce</i>	€ 28
<i>Kerner Super. 2017/2022</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>kerner</i>	<i>Crostacei, molluschi, verdure, formaggi</i>	€ 32
<i>Veltliner Super. '14/'15/'17</i>	<i>Kofererhof</i>	<i>veltliner</i>	<i>Aperitivo, frittiture, carni bianche</i>	€ 32
<i>Sauvignon Super. 2016</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Grigliate di pesce, carni bianche</i>	€ 35
<i>Riesling Super. 2013</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>riesling</i>	<i>Aperitivo, pesce, carni bianche</i>	€ 35
<i>Pinot bianco Super. 2014</i>	<i>Falkenstein</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Aperitivo, frittiture, pesce, carni bianche</i>	€ 35

## Liguria:

<i>Vermentino Colli di Luni "Sirio" 2020</i>	<i>Federici</i>	<i>vermentino</i>	<i>Pesce, frutti di mare, carni bianche</i>	€ 20
<i>Pigato "Riviera Ligure di Ponente" 2017</i>	<i>Luca Dallorto</i>	<i>igato</i>	<i>Secondi di pesce, frittiture, carni bian.</i>	€ 25

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

## Veneto:

Soave Classico 2020	Corte Giacobbe(Dal Cero)	garganega	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 15
Pinot grigio(orange) 2020	Corte Giacobbe(Dal Cero)	pinot grigio	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 15
Lugana 2020/2022	Ottella/Olivini	lugana	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 20
Manzoni di Montello(Asolo) 2021	Serafini e Vidotto	incrocio Manzoni	Aperitivo,carni bianche,pesce,verdure	€ 23

## Piemonte:

Erbaluce "Miranda" 2018/2021	Cieck/Centovigne	erbaluce	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 22
Roero arneis "Pradalupo" 2021/2022	Fontanafredda	arneis	Piatti di pesce,tartufo, formaggi	€ 19
Roero arneis Super. "S. Michele" '20/'21	Deltetto 1953	arneis	Carni bianche,pesce,tartufo, formaggi	€ 25
Gavi di Tassarolo "La Fornace" 2021	Cinzia Bergaglio	cortese	Piatti di pesce,carni bianche, formaggi	€ 19
Gavi Super. "Marne oro" 2019 (BIO)	Le Marne	cortese(tardiva)	Piatti di pesce,carni bianche, form.	€ 25
Timorasso "Derthona" 2016	Sassobraglia	timorasso	Aperitivo,pesce,verdure, formaggi	€ 29
"Bricco Quaglia"[dolce] 2020/2022	La Spinetta	moscato d'Asti	Frutti di mare,Dessert	€ 21
"Moncucco"[dolce] 2021	Fontanafredda	moscato d'Asti naturale su lieviti	Frutti di mare,Dessert	€ 24

## Friuli-Venezia Giulia:

Pinot grigio 2021	Tenute Casate	pinot grigio	Aperitivo,antipasti e primi di pesce	€ 16
Sauvignon 2020/2021	Tenute Casate	sauvignon	Aperitivo,antipasti, piatti di pesce	€ 16
Ribolla gialla 2021	Tenute Casate	ribolla gialla	Aperitivo,salumi,piatti di pesce	€ 16
Pinot bianco Aquileia 2022	Ca' Bolani	pinot bianco	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 20
Friulano Aquileia 2021	Ca' Bolani	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 20
Pinot grigio(orange) Colli Orientali 2021/2022	Vigne Zamò	pinot grigio	Piatti di pesce,crostacei,molluschi	€ 26
Ribolla gialla Colli Orientali 2021/2022	Vigne Zamò	ribolla gialla	Aperitivo,antipasti,molluschi	€ 26
Sauvignon Colli Orientali 2021/2022	Vigne Zamò	sauvignon	Primi piatti,crostacei,pesci al forno	€ 26
Pinot grigio Colli Orientali 2018	Livio Felluga	pinot grigio	Piatti di pesce, frutti di mare,verdure	€ 29
Ribolla gialla Colli Orientali 2018	Livio Felluga	ribolla gialla	Aperitivo,piatti di pesce e crostacei	€ 29
Sauvignon Colli Orientali 2018	Livio Felluga	sauvignon	Aperitivo,pesci salsati,verdure	€ 29
Friulano Colli Orientali 2018	Livio Felluga	(tocai)	Aperitivo,affettati,pesce, formaggi	€ 29

"X" = non disponibile/not available

## Toscana:

"Le Lepri" di Maremma 2021	Monteguelfo	70%vermentino,chardonnay,sauvignon	Antipasti,pesce e carni bianche	€ 13
"Incanto Mediterraneo" di Suvereto '20/'22(BIO)	Tenute Casadei	85%viognier,ansonica	Aperitivo,carne,pesce	€ 17
Vernaccia di San Gimignano 2021	Corti Podestà	vernaccia	Antipasti,pesce e carni bianche	€ 17
<b>Vernaccia di San Gimignano 2021/2022(BIO)</b>	<b>Panizzi</b>	<b>vernaccia</b>	<b>Antipasti,pesce e carni bianche</b>	<b>€ 20</b>
Chardonnay di Carmignano 2022(BIO)	Capeczana	chardonnay	Antipasti,pesce e carni bianche	€ 20
<b>Chardonnay"Ricciobianco" (barr.) 2019</b>	<b>Az.Agr.Lanciola</b>	<b>chardonnay</b>	<b>Primi e secondi,di carne e pesce</b>	<b>€ 24</b>
<b>Chardonnay"Poggio alle Fate" (barr.)2020</b>	<b>Castello di Albola</b>	<b>chardonnay</b>	<b>Pesce,crostacei e carni bianche</b>	<b>€ 35</b>
Sauvignon"Ira" di Lastra a Signa 2021(BIO)	Villa Ilangi	sauvignon	Aperitivo,piatti di carne e pesce	€ 20
<b>Sauvignon"Gemella" di Montepulciano '20/'22</b>	<b>Bindella</b>	<b>sauvignon</b>	<b>Aperitivo,piatti mediterranei,pesce</b>	<b>€ 25</b>
Vermentino di Maremma 2022	Col di Bacche	vermentino	Aperitivo,antipasti e piatti di pesce	€ 20
<b>Vermentino Maremma"Serafico"(barr.) 2013</b>	<b>Frank &amp; Serafico</b>	<b>vermentino(tardiva)</b>	<b>Piatti di carne e pesce, form.</b>	<b>€ 35</b>
Vermentino"Emilio Primo" I.G.T. di Bolgheri 2021	Terre del Marchesato	vermentino	Aperitivo,antipasti e piatti di pesce	€ 20
<b>Vermentino Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2021</b>	<b>Di Vaira</b>	<b>vermentino</b>	<b>Primi piatti,pesce,carni bianche</b>	<b>€ 25</b>
<b>Vermentino Bolgheri "1898" 2019/2021</b>	<b>Donna Olimpia</b>	<b>90%vermentino,viogn.,petit man.</b>	<b>Piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 32</b>
"Toscana" di Radda in Chianti 2022 (BIO)	Castello di Albola	60%chardonnay,trebbiano	Piatti di pesce e carne	€ 22
"Colombaio" di Gaiole in Chianti '20/'21	Colombaio di Cencio	trebb.,malvas.,chard.,pinot b.	Piatti di pesce e carne	€ 22
"Congiura" di Pontassieve '19/'21 (BIO)	Cast. del Trebbio	60%pinot grig.,riesling,manzoni	Piatti di pesce e carne	€ 24
<b>"Trebbiano" di Carmignano (barr.)'15/'16/'18</b>	<b>Capeczana</b>	<b>trebbiano(tardiva)</b>	<b>Primi e secondi di carne e pesce</b>	<b>€ 35</b>

## Umbria

Grechetto "Colli Martani" 2018 (BIO)	Plani Arche	grechetto	Piatti di carne e pesce, verdure, formaggi	€ 17
Trebbiano Spoletino 2018 (BIO)	Plani Arche	trebbiano spoletino	Antipasti e primi di carne e pesce	€ 17

## Marche:

Verdicchio Castelli di Jesi "di Gino" '17/'22	San Lorenzo	verdicchio	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 19
Verdicchio di Matelica 2018 (BIO)	Colle Stefano	verdicchio	Antipasti,piatti di carne e pesce	€ 19
<b>Pecorino di Offida Super. 2020 (BIO)</b>	<b>Tenute Messieri</b>	<b>pecorino</b>	<b>Crostacei, piatti di pesce e carne</b>	<b>€ 22</b>
"X" = non disponibile/not available				



### **Abruzzo:**

<i>Pecorino d' Abruzzo 2021 (BIO)</i>	<i>Marchesi Migliorati</i>	<i>pecorino</i>	<i>Antipasti,verdure,piatti di carne e pesce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Passerina d' Abruzzo"PA" 2021</i>	<i>Terre di Chieti</i>	<i>passerina</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce e verdure</i>	<i>€ 15</i>

### **Puglia:**

<i>Fiano Salento "Amure" 2018</i>	<i>Emèra(Quarta)</i>	<i>80%fiano,incrocio manzoni</i>	<i>Antipasti di pesce, pesci al forno</i>	<i>€ 17</i>
-----------------------------------	----------------------	----------------------------------	---	-------------

### **Campania:**

<i>Falanghina "VerdiTerre" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fanghina</i>	<i>Cozze,vongole,crostacei,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Greco di Tufo "LuciDelSud" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>greco di Tufo</i>	<i>Piatti di pesce,carpacci, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Fiano d'Avellino "AltaRoccia" 2022</i>	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>fiano d'Avellino</i>	<i>Pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 21</i>

### **Sicilia:**

<i>Grillo"Acacia" 2022</i>	<i>Colosi</i>	<i>grillo</i>	<i>Aperitivo,piatti a base di pesce, formaggi</i>	<i>€ 16</i>
<i>"Salina Bianco" (isole Eolie) 2022</i>	<i>Colosi</i>	<i>inzolia,catarratto</i>	<i>Aperitivo,piatti di pesce e frutti di mare</i>	<i>€ 18</i>
<i>Inzolia "Chiamonte" 2020 (BIO)</i>	<i>Firriato</i>	<i>inzolia</i>	<i>Aperitivo,antipasti e primi di pesce,verdure</i>	<i>€ 18</i>
<i>Catarratto"Caeles(BIO) " 2022</i>	<i>Firriato</i>	<i>catarratto</i>	<i>Antipasti e primi di mare,crostacei,verdure</i>	<i>€ 20</i>
<i>Viognier 2021 (BIO)</i>	<i>Baglio di Grisi</i>	<i>viognier</i>	<i>Piatti di pesce, crostacei, carni bianche</i>	<i>€ 20</i>
<i>Zibibbo"Jasmin" 2022</i>	<i>Firriato</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Piatti di pesce azzurro, frittiture di mare</i>	<i>€ 22</i>
<i>Chardonnay"La fuga" '17/'18</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni grigliate</i>	<i>€ 22</i>
<i>Malvasia"Secca del Capo" (isole Eolie) 2022</i>	<i>Colosi</i>	<i>malvasia di Salina</i>	<i>Piatti ai frutti di mare,crostacei,tartare</i>	<i>€ 22</i>
<i>"Le sabbie dell' ETNA" 2018/2022</i>	<i>Firriato</i>	<i>carricante,catarratto</i>	<i>Piatti di pesce,crostacei,carni bianche</i>	<i>€ 27</i>
<i>"La Vigna di Gabri" 2016/2017</i>	<i>Donnafugata</i>	<i>60%inzolia,catarratto, chardonnay,sauvignon,viognier</i>	<i>Piatti di carne e pesce, sformati, formaggi</i>	<i>€ 27</i>

### **Sardegna:**

<i>Vermentino di Sardegna '20/'22 (BIO)</i>	<i>Olianas</i>	<i>vermentino</i>	<i>Antipasti e primi di pesce, formaggi</i>	<i>€ 19</i>
---	----------------	-------------------	---	-------------



## VINI ROSE' : (TOSCANA, Abruzzo, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia)

Rosé di Maremma "Syrosa" 2021/2022	Rocca di Montemassi	syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 20
Rosé di Bolgheri "Mareviglia" 2022	Campo alle Comete	syrah, grenache	Aperitivo, Tutto pasto	€ 20
"Riccirosa" dell' Impruneta (barr.) 2018	Lanciola	sangiovese	Aperitivo, Tutto pasto	€ 22
Rosé di Bolgheri "Caccia al Palazzo" 2021	Di Vaira	70%cab.sauvig., merlot, syrah	Aperitivo, Tutto pasto	€ 25
"Cerasuolo d'Abruzzo" 2021(BIO)	Villa Diana	montepulciano	Aperitivo, Tutto pasto	€ 16
Rosé delle Langhe "Suasi" 2020/2022	Deltetto 1953	nebbiolo	Aperitivo, Tutto pasto	€ 21
Rosé di Riviera del Garda 2022	Famiglia Olivini	groppe., marzem., sangiov., barb.	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé del Salento "Murgia Rosa" 2022	Terre Carsiche	bombino nero, malvasia nera	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé "Isola dei Nuraghi" '20/'22 (BIO)	Olianas	cannonau	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé di Salina (isole Eolie)	Colosi	nerello mascalese, corinto nero	Aperitivo, Tutto pasto	€ 19
Rosé dell' ETNA (pétillant) "Charme" '20/'22	Firriato	nerello mascalese, nerello cappuccio	Aperitivo, Fritture	€ 21

## VINI ROSSI – RED WINES

### Valle d'Aosta:

xPinot noir 20xx	Cheateau Feuillet	pinot nero	Aperitivo, piatti di carne e pesce	€ 22x
Torrette 2018	Cheateau Feuillet	90%petit rouge, fumin	Aperitivo, piatti di carne e pesce	€ 22

### Trentino-Alto Adige:

Lago di Caldaro 2022	St.Pauls	schiaiva grigia	Aperitivo, Piatti di pesce o carni bianche	€ 16
Santa Maddalena 2022	St.Pauls	90%schiaiva grigia, lagrein	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 18
Pinot nero 2021	St.Pauls	pinot nero	Aperitivo, grigliate di carne e pesce	€ 21
Lagrein 2021	St.Pauls	lagrein	Carni rosse, selvaggina, funghi	€ 21
Pinot nero Super. "Luzia" 2021	St.Pauls	pinot nero	Funghi, selvaggina., tartufo, form.	€ 25
Lagrein Super. "Zobl" 2021	St.Pauls	lagrein	Carni rosse, funghi, selvaggina, form.	€ 25
Lagrein Super. "Turmfeld" 2020	St.Pauls	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi, selvaggina, form.	€ 25
Pinot nero Riserva "Sandbichler" 2018	H. Lhun	pinot nero	Funghi, selvaggina., tartufo, form.	€ 29

### Liguria:

Colli Luni di Levante "Forlino" 2020	Baia del Sole	40%sangiovese, syrah, merlot	Piatti mediterranei, grigliate, formaggi	€ 18
--------------------------------------	---------------	------------------------------	--	------

"X" = non disponibile/not available





## Piemonte:

"Tartufo Nero" d'Alba 2019	Marrone	barbera,nebbiolo	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 19
<b>Monferrato Rosso "Ciuchino" '19/'21</b>	<b>Valle Asinari</b>	<b>50%barb.,cab.sauv.,merl.</b>	<b>Antip.,carni rosse e bianche,verdure</b>	<b>€ 19</b>
Dolcetto d'Alba "Treiso" 2020/2021	Fontanafredda	dolcetto	Antipasti e primi di carne e pesce,tartufo	€ 21
<b>Dolcetto Diano d'Alba "La Lepre" 2020 (BIO)</b>	<b>Fontanafredda</b>	<b>dolcetto</b>	<b>Piatti di carne e pesce,tartufo</b>	<b>€ 24</b>
Barbera d'Alba "Raimonda" 2017/2019	Fontanafredda	barbera	Antipasti,carni rosse e bianche,verdure	€ 21
<b>Barbera d'Asti 2019/2020</b>	<b>Valle Asinari</b>	<b>barbera</b>	<b>Antipasti,carni rosse e bianche,verdure</b>	<b>€ 24</b>
Nebbiolo d'Alba 2019/2020	Deltetto 1953	nebbiolo	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 24
<b>Nebbiolo Langhe "Ebbio" 2020</b>	<b>Fontanafredda</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Primi e secondi di carne, formaggi</b>	<b>€ 27</b>
<b>Nebbiolo Langhe 2019 (BIO)</b>	<b>Mirafiore</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, fromaggi stagionati</b>	<b>€ 35</b>
<b>Barbaresco "Casa in Collina" 2016</b>	<b>Vite Colte</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	<b>€ 49</b>
<b>Barbaresco Crù "Coste Rubin" 2019</b>	<b>Fontanafredda</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	<b>€ 55</b>
<b>Barolo 2016</b>	<b>Casina Bric 460</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	<b>€ 55</b>
<b>Barolo Crù "Camilla" 2014</b>	<b>Bruna Grimaldi</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,brasati, formaggi stagionati</b>	<b>€ 55</b>
<b>Barolo Crù "Fossati" 2013</b>	<b>Borgogno</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	<b>€ 75</b>
<b>Barolo Crù "Paiagallo" 2011</b>	<b>Mirafiore</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	<b>€ 75</b>
<b>Barolo Crù "Lazzarito" 2008</b>	<b>Mirafiore</b>	<b>nebbiolo</b>	<b>Bistecca,arrosti, formaggi stagionati</b>	<b>€ 85</b>

## Veneto:

"Gemei" di Valpolicella 2019	Ottella	corvina,merlot,cab.sauvignon	Antipasti e primi di carne	€ 18
<b>"Phigaia" di Montello(Asolo) 2020</b>	<b>Serafini e Vidotto</b>	<b>cab.franc,cab.sauv.,merlot</b>	<b>Selvaggina,carni rosse,formaggi</b>	<b>€ 29</b>
<b>Valpolicella Classico Super. 2018</b>	<b>Vaona</b>	<b>corvina,corvinone,rondiella.,molinara</b>	<b>Primi e secondi di carne</b>	<b>€ 21</b>
<b>Ripasso Valpolicella Class. Sup. '17/'19</b>	<b>Vaona</b>	<b>corvina,corvinone,rondin.,molin.</b>	<b>Arrosti di carne, funghi</b>	<b>€ 29</b>
<b>Amarone d. Valpolicella "Paerno" 2017</b>	<b>Vaona</b>	<b>corvina,rondinella,molinara</b>	<b>Selvaggina,carni rosse,formaggi</b>	<b>€ 49</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2018</b>	<b>Zonin 1821</b>	<b>corvina,rondinella,molinara</b>	<b>Selvaggina,carni rosse,formaggi</b>	<b>€ 49</b>
<b>Amarone d. Valpolicella "S. Giorgio" '13/'16</b>	<b>Boscaini</b>	<b>corvina,rondinella,molinara</b>	<b>Selvaggina,carni rosse,formaggi</b>	<b>€ 59</b>
<b>Amarone d. Valpolice. "R.d.V." 2016</b>	<b>Ottella</b>	<b>70%corv.,20%corvin.,osel.,spigam.,corb.,turch.</b>	<b>Selvag.,carni rosse,form.</b>	<b>€ 59</b>

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

## Friuli Venezia Giulia:

Schioppettino 2019	I Versanti	schiooppettino	Antipasti e primi di carne, formaggi	€ 16
Cabernet franc 2018	Tenuta Casate	cabernet franc	Carni rosse, selvaggina, formaggi	€ 16
Refosco dal peducolo rosso 2018	Tenuta Casate	refosco	Antipasti, piatti di carne o pesci salsati	€ 16

## Umbria:

Montefalco Rosso "Pomontino" 2019	Bellafonte	80% sangiovese, 20% sagrantino	Piatti di carne, tartufo, form.	€ 27
Montefalco Riserva "Lampante" 2015	Castelbuono	sangiovese, sagrantino, cabernet, merlot	Carni rosse, funghi, formaggi	€ 32
Sagrantino di Montefalco 2014 (BIO)	Lungarotti	sagrantino	Secondi di carne, formaggi	€ 39
Sagrantino di Montefalco "Carapace" 2015	Castelbuono	sagrantino	Secondi di carne, formaggi	€ 45

## Marche:

Rosso Piceno "di Gino" 2017/2021	San Lorenzo	60% montepulciano, sangiovese	Antipasti e primi di carne	€ 19
Lacrima di Morro d'Alba "Da Sempre" 2018	Vicari	lacrima nera	Antipasti, verdure, pesce e carne	€ 21

## Abruzzo:

Montepulciano d'Abruzzo "Bisanzio" 2021	Villa Diana/Citra	montepulciano	Antipasti, verdure, carne, formaggi	€ 16
---	-------------------	---------------	-------------------------------------	------

## Campania:

Aglianico Irpinia 2016	San Paolo (Quarta)	aglianico	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 16
Aglianico Irpinia "Sabbie Nere" 2020	Feudi di San Gregorio	aglianico	Antipasti, primi piatti, formaggi	€ 18
"Totò" partenopeo 2018	San Paolo (Quarta)	pedirosso, casavecchia	Antipasti, primi piatti, funghi, formaggi	€ 22
Taurasi "Sigillo Ellenico" 2011	San Paolo (Quarta)	aglianico	Antipasti, Bistecca, brasati, formaggi	€ 25

## Basilicata:

Aglianico del Vulture "Teodosio" 2020 (BIO)	Basilisco	aglianico del Vulture	Primi e secondi di carne, formaggi	€ 21
---	-----------	-----------------------	------------------------------------	------

## Puglia:

Negroamaro Sup. di Lizzano 2016	Emèra (Quarta)	negroamaro	Primi piatti, carne e pesce, formaggi	€ 17
Salice Salentino "Sigillo" 2015	Emèra (Quarta)	80% negroamaro, malvasia nera	Primi piatti, carni rosse, formag.	€ 17
Nero di Troia 2020	Terre Carsiche	nero di Troia	Primi piatti, carni rosse, formaggi	€ 19
Primitivo di Manduria 2020	Terre Carsiche	primitivo	Primi piatti, Bistecca, formaggi	€ 19

## Sicilia:

Nero d'Avola 2018/2021	Colosi	nero d'Avola	Piatti di carne e di pesce, formaggi	€ 16
Syrah 2018	Vaccaro	syrah	Piatti di carne, selvaggina, formaggi	€ 16

"X" = non disponibile/not available



<b>Salina Rosso(Isole Eolie) 2017/2021</b>	<b>Colosi</b>	<b>nerel.mascalese,nerel.cappuccio</b>	<b>Carne e pesce,tartufo,verdure</b>	<b>€ 19</b>
<b>Syrah "Caeles" 2017(BIO)</b>	<b>Firriato</b>	<b>syrah</b>	<b>Piatti di carne,selvaggina, formaggi</b>	<b>€ 21</b>
<b>Nero d'Avola "Sherazade" 2017</b>	<b>Donnafugata</b>	<b>nero d'Avola</b>	<b>Piatti di carne e pesce,salumi, formaggi</b>	<b>€ 21</b>
<b>"Le Sabbie dell' ETNA" 2017/2021</b>	<b>Firriato</b>	<b>nerel.mascalese,nerel.cappuccio</b>	<b>Carne e pesce,tartufo,verdure</b>	<b>€ 27</b>
<b>"Tancredi" Super. 2016</b>	<b>Donnafugata</b>	<b>nero d'avola,caber.sauv.,5%tannat</b>	<b>Bistecca, funghi, formaggi</b>	<b>€ 36</b>

### Sardegna:

<b>Cannonau di Sardegna '17/'20/'21 (BIO)</b>	<b>Olianas</b>	<b>cannonau</b>	<b>Arrosti, sughi di carne, formaggi</b>	<b>€ 19</b>
<b>Carignano del Sulcis "6 Mura" 2016</b>	<b>Giba</b>	<b>carignano del Sulcis</b>	<b>Arrosti,carne, funghi,tartufo</b>	<b>€ 19</b>
<b>Monica di Sardegna Superiore 2015</b>	<b>Parpinello</b>	<b>monica</b>	<b>Arrosti,sughi di carne, formaggi</b>	<b>€ 21</b>

## TOSCANA - TUSCANY:

### I.G.T. di Toscana - I.G.T. from Tuscany (Baby Super Tuscan):

#### 1) I.G.T. dell'entroterra Toscano - Tuscan hinterland's I.G.T.

<b>"CADMO" di Montespertoli 2021</b>	<b>Casa di Monte</b>	<b>85%sangiovese,canaiolo,trebb.</b>	<b>Antipasti,primi, formaggi</b>	<b>€ 13</b>
<b>"Camponovo" di Montalcino '20/'21</b>	<b>Di Sesta</b>	<b>80%sang.grosso,colorino,canaiolo</b>	<b>Antipasti,primi, formaggi</b>	<b>€ 15</b>
<b>"T'amo" di Gaiole in Chianti 2019</b>	<b>Casa al vento</b>	<b>60%sangiovese,merlot</b>	<b>Primi e secondi,carne e funghi</b>	<b>€ 15</b>
<b>"Combarbia" di Montepulciano 2021</b>	<b>La Combarbia</b>	<b>80%prugnolo gentile,mamm.,canai.</b>	<b>Primi e secondi,carne e funghi</b>	<b>€ 18</b>
<b>"Il Fontino" di Lastra a Signa 2021(BIO)</b>	<b>Villa Ilangi</b>	<b>60%sangiovese,30%cana.,color.</b>	<b>Primi e secondi di carne, formaggi</b>	<b>€ 18</b>
<b>"Lucumone" di Pieve al Toppo 2020</b>	<b>Conte di Toscana</b>	<b>sangiovese</b>	<b>Primi e secondi di carne, formaggi</b>	<b>€ 18</b>
<b>"Poggio D'Arna" di Montalcino '19/'20</b>	<b>Di Sesta</b>	<b>40%sang.gros.,merlot,cab.franc</b>	<b>Carne, funghi, formaggi</b>	<b>€ 18</b>
<b>xCiliegiolo e Canaiolo 2022(BIO)(S.S.A.)</b>	<b>Castello del Trebbio</b>	<b>ciliegiolo,canaiolo</b>	<b>Antipasti,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ xx</b>
<b>"Ciliegiolo N. 2" in Montecucco 2020</b>	<b>Marco Salustri</b>	<b>ciliegiolo</b>	<b>Antipasti,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ 21</b>
<b>"Ciliegiolo" in Val di Chiana 2021</b>	<b>San Ferdinando</b>	<b>ciliegiolo</b>	<b>Antipasti,piatti di carne e pesce</b>	<b>€ 23</b>
<b>"Pugnitello" in Val di Chiana 2016</b>	<b>San Ferdinando</b>	<b>pugnitello</b>	<b>Primi e secondi di carne, formaggi</b>	<b>€ 29</b>

#### 2) I.G.T. della costa Toscana – Tuscan coast's I.G.T.

<b>"Armonia" di Suvereto 2020 (BIO)</b>	<b>Tenuta Casadei</b>	<b>syrah,cab.sauv.,merlot</b>	<b>Antipasti, primi, funghi, pesce</b>	<b>€ 17</b>
<b>"Tageto" di Bolgheri 2021</b>	<b>Donna Olimpia</b>	<b>cab.sauvignon,merlot,cab.franc,petit verdot</b>	<b>Antipasti, primi di carne</b>	<b>€ 17</b>

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

"Inedito" di Bolgheri 2021	Terre del Marchesato	merlot,syrah	Antipasti,primi, funghi,tartufo	€ 20
"OltreSogno" di Bolgheri 2021	Campo alle Comete	cabernet sauvignon	Antipasti,primi, funghi,formaggi	€ 20
"Le Ballerine" di Bolgheri 2020	Di Vaira	30%cab.sau.,30%cab.fra.,30%merl.,pet.verd.	Primi piatti,carne,form.	€ 25

### **3) SUPER TUSCAN : (i migliori I.G.T. - the best I.G.T.)**

"Monaco" dei Colli Aretini 2013	Conte di Toscana	70%sangiov.,20%syrah,10%merl.	Piatti di carne,formaggi	€ 25
"Sogno Mediterraneo" '19/'20(BIO)	Tenuta Casadei	85%syrah,grenache,mourvedre	Secondi di carne,pesce al forno	€ 25
"Frank" 2016/2019	Frank & Serafico	80%cabernet franc,merlot,sangiov.	Piatti di carne, funghi,tartufo	€ 27
"De' Pazzi" '14/'16	Castello del Trebbio	60%sangiovese,syrah,merlot	Bistecca,brasati, funghi, formaggi	€ 29
"L'affronto" 2016/2018	Podere Le Berne	colorino,mammolo	Piatti di carne,salumi, formaggi	€ 35
"Pazzesco" '14/'16	Castello del Trebbio	60%merlot,syrah	Selvaggina,stufati, formaggi stag.	€ 39
"Terricci" 2011	Az. Agr. Lanciola	50%sangiovese,cab.franc,cab.sauv.	Carni rosse,tartufo, funghi, form.	€ 39
"Cupinero" 2013/2019	Col di Bacche	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 45
"Tarabuso" 2016	Terre del Marchesato	cabernet sauvignon	Carni rosse, funghi,tartufo, formaggi	€ 45
"Riccionero" 2008	Az.Agr. Lanciola	pinot nero	Carni rosse e binache,tartufo, form.	€ 45
"Futuro" 2018	Colombaio di Cencio	35%merlot,30%cab.sauv.,30%cab.fr.,petit v.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 45
"Fauno" 2015/2019	Arceno	56%merlot,24%cab.franc,20%cab.sauv.	Selvaggina, brasati, funghi	€ 59
"Ghiaie Della Furba" 2010	Capezzana	40%cabernet sauv.,merlot,syrah	Carni sughi, funghi, formaggi	€ 69
"Philip" 2012	Tenute Mazzei	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 69
"Filare 18" 2013/2014	Tenuta Casadei	cabernet franc	Bistecca,brasati, funghi,tartufo	€ 69
"Fata" 2015	Casa al Vento	merlot	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 69
"Pareto" 2010	Nozzole(Ten.Folonari)	cabernet sauvignon	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 69
Syrah"Collezione Privata" 2009 /2011	Isole e Olena	syrah	Carni rosse, funghi,tartufo, form.	€ 85
"Il Blu" di Brancaia 2011	Brancaia	50%sangiovese,45%merlot,cab.sauv.	Bistecca,brasati, funghi, form.	€ 85
"Acciaiolo" 2015	Castello di Albola	80%cabernet sauvignon,sangiovese	Bistecca, funghi,tartufo,brasati	€ 85
"X" = non disponibile/not available				

# D.O.C. e D.O.C.G. di Toscana - D.O.C. and D.O.C.G. from Tuscany:

## **4) D.O.C. e D.O.C.G. dell'entroterra - Hinterland's D.O.C. and D.O.C.G.**

### **"San Gimignano D.O.C." – "Barco Reale D.O.C. Carmignano" e "Carmignano D.O.C.G."**

<i>Pinot nero San Gimignano '19/'20(BIO)</i>	<i>Panizzi</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Antipasti, piatti di carne e pesce</i>	<b>€ 25</b>
<i>Barco Reale Carmignano 2020(BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>75%sangio.,15%cab.sauv.,cab.franc,canai.</i>	<i>Primi, carni bianche e rosse</i>	<b>€ 20</b>
<i>Carmignano "Villa Capezzana" '15/'16/'19(BIO)</i>	<i>Capezzana</i>	<i>80%sangiovese, cab.sauv.</i>	<i>Primi piatti, bistecca, form.</i>	<b>€ 37</b>

### **"Cortona D.O.C."**

<i>Syrah Cortona "Selverello" 2018</i>	<i>Montecchiesi(Dal Cero)</i>	<i>syrah</i>	<i>Piatti di carne, tartufo, formaggi</i>	<b>€ 21</b>
<i>Syrah Cortona "il Calice" 2018</i>	<i>Cantina Canaio</i>	<i>syrah</i>	<i>Secondi piatti, tartufo, formaggi</i>	<b>€ 24</b>

### **Montecucco "Rosso D.O.C." e "Sangiovese D.O.C.G."**

<i>Montecucco Rosso "Marleo" '20/'21(BIO)</i>	<i>Salustri</i>	<i>90%sang.grosso, ciliegio</i>	<i>Antipasti, primi di terra, formaggi</i>	<b>€ 21</b>
<i>Montecucco Sangiovese "Santa Marta" 2021(BIO)</i>	<i>Salustri</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, umidi, form.</i>	<b>€ 29</b>

### **Montalcino "Rosso D.O.C." e "Brunello D.O.C.G."**

<i>Rosso di Montalcino '20/'21</i>	<i>Tenuta Di Sesta</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<b>€ 27</b>
<i>Rosso di Montalcino '17/'20</i>	<i>Poggio Antico</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<b>€ 32</b>
<i>Brunello di Montalcino '17/'18</i>	<i>Tenuta di Sesta</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<b>€ 55</b>
<i>Brunello di Montalcino 2012</i>	<i>San Giorgio</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<b>€ 65</b>
<i>Brunello di Montalcino 2012</i>	<i>Lisini</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<b>€ 65</b>
<i>Brunello di Montalcino 2008/2013</i>	<i>Poggio Antico</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Bistecca, formaggi stagionati</i>	<b>€ 65</b>

### **Montepulciano "Rosso D.O.C." e "Nobile D.O.C.G."**

<i>Rosso di Montepulciano "Fossolupaio" 2020</i>	<i>Bindella</i>	<i>85%prugnolo gentile, syrah</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<b>€ 20</b>
<i>Rosso di Montepulciano 2020</i>	<i>Le Berne</i>	<i>80%prugn. gent., mammolo, colorino</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<b>€ 20</b>
<i>Rosso di Montepulciano '19/'21</i>	<i>La Combarbia</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Primi piatti, carne, funghi</i>	<b>€ 22</b>
<i>Nobile di Montepulciano '17/'18</i>	<i>Bindella</i>	<i>85%prugn.gentile., color., canai., mamm.</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi</i>	<b>€ 33</b>
<i>Nobile di Montepulciano '16/'18</i>	<i>Le Berne</i>	<i>95%prugnolo gentile, colorino</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi</i>	<b>€ 33</b>
<i>Nobile di Montepulciano 2018</i>	<i>La Combarbia</i>	<i>prugnolo gentile</i>	<i>Bistecca, arrosti, formaggi</i>	<b>€ 35</b>

"X" = non disponibile/not available



## Chianti D.O.C.G

<i>Chianti di Montepertoli 2021</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>85%sangiovese, canaiolo, trebb., malv.</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 14</i>
<i>Chianti di Lastra a Signa 2021(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>80%sangiovese, canaiolo, merlot</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 14</i>
<i>Chianti Superiore "di Rufina" 2020(BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>85%sangiovese, canai., cilieg.</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 16</i>
<i>Chianti "Colli Fiorentini" 2020</i>	<i>Lanciola</i>	<i>90%sangiovese, cab. sauvignon</i>	<i>Tutto pasto</i>	<i>€ 16</i>

### Chianti D.O.C.G. : "Classico" - "Riserva" - "Gran Selezione"

<i>Chianti Classico "Primo Colle" 2016</i>	<i>Villa Cerna</i>	<i>95%sangiovese, colorino</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>(375ml)€ 13</i>
<i>Chianti Classico 2021 (BIO)</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, sughi, formaggi</i>	<i>(375ml)€ 13</i>
<i>Chianti Classico 2020/2021(BIO)</i>	<i>Castello di Albola</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chianti Classico "Aria" 2019 (BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chianti Classico 2018 (BIO)</i>	<i>Villa Trasqua</i>	<i>80%sangiov., merlot, cab. sauvig.</i>	<i>Primi e secondi di carne</i>	<i>€ 23</i>
<i>Chianti Class. "Monticello" '19/'20</i>	<i>Colombaio di Cencio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Primi e secondi di carne, formaggi</i>	<i>€ 23</i>
<i>Chianti Classico 2015/2016</i>	<i>Lanciola</i>	<i>95%sangiovese, canaiolo</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, formaggi</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chianti Classico 2019</i>	<i>Arceno</i>	<i>85%sangiovese, merlot</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, tartufo</i>	<i>€ 25</i>
<i>Chianti Classico 2017 (BIO)</i>	<i>Montegrossi</i>	<i>91%sangiov., canai., colorino</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, form.</i>	<i>€ 30</i>
<i>Chianti Classico 2019/2021</i>	<i>Brancaia</i>	<i>95%sangiovese, canaiolo</i>	<i>Bistecca, sughi di carne, form.</i>	<i>€ 30</i>
<i>Chianti Classico 2019(BIO)</i>	<i>Renzo Marinai</i>	<i>90%sangiovese, cab. sauvignon</i>	<i>Bistecca, umidi, form. stag.</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chianti Classico 2020 (BIO)</i>	<i>Isole e Olena</i>	<i>80%sangiovese, canaiolo, syrah</i>	<i>Bistecca, umidi, form. stag.</i>	<i>€ 39</i>
<i>Chianti Riserva Montepertoli 2015/2018</i>	<i>Casa di Monte</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 21</i>
<i>Chianti Riserva Lastra a Signa 2020(BIO)</i>	<i>Villa Ilangi</i>	<i>90%sangiovese, merlot</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Chianti Rufina Riserva 2018(BIO)</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Sughi di carne, formaggi, funghi</i>	<i>€ 27</i>
<i>Chianti Riserva "Poggio ai Grilli" 2017(BIO)</i>	<i>San Jacopo</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Ch. Rufina Riserva "Lastricato" '14/'15/'16</i>	<i>Castello del Trebbio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Ch. Classico Riserva "Foho" '15/'17(BIO)</i>	<i>Casa al Vento</i>	<i>90%sangiovese, merlot</i>	<i>Bistecca, umidi, formaggi</i>	<i>€ 29</i>
<i>Chianti Classico Riserva "Massi" 2016</i>	<i>Colombaio di Cencio</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Bistecca, brasati, formaggi</i>	<i>€ 33</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2014/2015</i>	<i>Az. Agr. Lanciola</i>	<i>95%sangiovese, canaiolo</i>	<i>Bistecca, funghi, formaggi</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chianti Classico Riserva "Fanatico" 2017</i>	<i>Villa Trasqua</i>	<i>90%sangiovese, merlot</i>	<i>Primi e secondi di carne, form.</i>	<i>€ 35</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2014/2015/2019</i>	<i>Arceno</i>	<i>90%sangiovese, cab. sauvig.</i>	<i>Bistecca, umidi, selvaggina</i>	<i>€ 39</i>
<i>Chianti Classico Riserva 2013/2016</i>	<i>Brancaia</i>	<i>80%sangiovese, merlot</i>	<i>Bistecca, pesci grigliati, form.</i>	<i>€ 45</i>

"X" = non disponibile/not available



## 5) D.O.C. e D.O.C.G. della Costa - Coast's D.O.C. and D.O.C.G. :

### "Montescudaio D.O.C." - "Maremma D.O.C." - "Morellino di Scansano D.O.C.G."

Merlot Montescudaio "Campordigno" '18/'20(BIO)	Marchesi Ginori	merlot	Antipasti,carne,tartufo, funghi	€ 19
Cabernet Montescudaio "Macchion del Lupo" '17/'18/'19(BIO)	Marchesi Ginori	cab.sauvignon	Brasati,selvagg.,form.	€ 26
Sangiovese Maremma "Le Focai" '20/'21	Rocca di Montemassi	sangiovese	Antipasti,primi di carne, formaggi	€ 19
"Sassabruna" Maremma '18/'20	Rocca di Montemassi	80%sangiov.,syrah,merlot	Brasati, funghi,tartufo, form.	€ 26
Morellino di Scansano 2021	Le Pupille	90%morellino,ciliegiolo,alicante	Primi piatti,carni, formaggi (375ml)	€ 12
"Mr." Morellino di Scansano 2020	Frank & Serafico	morellino	Antipasti, primi, formaggi	€ 18
Morellino di Scansano 2020	Val delle Rose	90%morellino,merlot	Primi piatti,carni, formaggi	€ 20
Morellino di Scansano 2020/2021	Col di Bacche	90%morellino,syrah,merl.,cab.sauv.	Primi piatti,carni, form.	€ 23
Morel. Scans. Riserva "Poggio al Leone" '15/'17	Val delle Rose	90%morellino,cab.sauvignon	Bistecca,tartufo, funghi	€ 35
Morel. Scans. Riserva "Rovente" 2018/2019	Col di Bacche	90%morellino,syrah	Bistecca,brasati,tartufo	€ 39

### "Bolgheri D.O.C."

"Caccia al Palazzo" 2020	Di Vaira	50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo (375ml)	€ 17
Bolgheri 2020/2021	Micheletti	60%merlot,cabernet sauvignon	Piatti di carne e pesce, funghi	€ 21
"Dalleo" 2021	Micheletti	80%cabernet sauvigno,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 28
"Caccia al Palazzo" 2020	Di Vaira	50%cab.sauvignon,merlot,cab.franc	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 32
"1898" 2019/2021	Donna Olimpia	cab.sauvig.,merlot,petit verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 32
"Emilio Primo" 2019/2020	Terre del Marchesato	60%cabernet.sauvig.,30%merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 32
"Le Macchiole" 2020/2021	Le Macchiole	50%merlot,cab.franc,syrah	Carni rosse,brasati, funghi,tartufo	€ 35
"Il Bruciato" 2020	Guado al Tasso(Antinori)	60%cab.sauvignon,merlot,syrah	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 45
"Guidalberto" 2015	Tenute San Guido	60%cabernet sauvignon,merlot	Carni rosse, funghi, tartufo	€ 75
"Serre Nuove" '14/'16	Tenute Ornellaia	57%merlot,17%cab.sauv.,pet.verd.,cab.franc	Carni rosse, funghi,tartufo	€ 75

### "Bolgheri D.O.C. Superiore"

"Millepassi" 2016/2018 Superiore D.O.C.	Donna Olimpia	cabernet sauvignon,35%merlot, 5%petit verdot	Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi	€ 75
--	---------------	---	---	------

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office

<b>"Guado al tasso" 2008/2014 Superiore D.O.C.</b>	<b>Guado al Tasso (Antinori)</b>	<b>cabernet sauvignon,20%merlot, 12%cabernet franc,3%petit verdot</b>	<b>Carni alla griglia,tartufo, funghi, formaggi</b>	<b>€ 225</b>
<b>"Ornellaia" 2014/2015 Superiore D.O.C.</b>	<b>Tenute dell'Ornellaia</b>	<b>cabernet sauvignon,22%merlot 21%cabernet franc,5%petit verdot</b>	<b>Carni alla griglia,tartufo, selvaggina, formaggi</b>	<b>€ 375</b>
<b>"Sassicaia" 2011 Superiore D.O.C.</b>	<b>Tenute San Guido</b>	<b>cabernet sauvignon, 15%cabernet franc</b>	<b>Secondi di carne,brasati, tartufo, formaggi stagionati</b>	<b>€ 375</b>

## **VINI DA DESSERT e LIQUORI – DESSERT WINES and LIQUORS :**

xxVin Santo del Chianti Rufina 20xx	Castello del Trebbio	trebbiano,malvasia	Formaggi,Dessert	€ 35 (500 ml)xx
Vin Santo del Chianti Classico 2007	Castello di Albola	trebbiano,malvasia	Formaggi,Dessert	€ 45 (500 ml)
Vin Santo"Occhio di Pernice" Chian.Classico 2008	Lanciola	sangiovese,canaiolo	Formaggi,Dessert	€ 65 (375 ml)
Vin Santo"Occhio di Pernice" Montepulciano 2012	Bindella	sangiovese	Formaggi,Dessert	€ 65 (375 ml)
Moscato d' Asti "Bricco Quaglia" 2020/2022	La Spinetta	moscato d'Asti	Formaggi,Dessert	€ 21 (750 ml)
Moscato d' Asti "Moncucco" 2021	Fontanafredda	moscato d'Asti	Formaggi,Dessert	€ 24 (750 ml)
Passito Friulano "Pass the Cookies" 2016	Di Lenardo	verduzzo,pinot grigio	Formaggi,Dessert	€ 21 (500 ml)
Passito di Puglia "Koan" 2011	Tenuta Cefalicchio	primitivo,nero di Troia	Formaggi, Dessert	€ 25 (500 ml)
Passito di Sicilia "Terre Siciliane" 2016/2019	Colosi	zibibbo	Formaggi, Dessert	€ 23 (500 ml)
Passito di Malvasia delle Lipari "Najm" '17/' 20	Colosi	95%malvasia,corinto nero	Formaggi, Dessert	€ 35 (500 ml)
Sherry Pedro Ximenez "Vina 25"(17°)	Bodegas Lustau	ximenez	Formaggi, Dessert	€ 35 (750 ml)
Grappa di Brunello di Montalcino	Jacopo Maestri	sangiovese grosso	Digestivo	€ 35 (700 ml)
xGrappa "Gentile" del Trentino	Segnana(Lunelli)	chardonnay,sauvignon	Digestivo	€ 32 (1000 ml)x
Grappa "Estrema 50° " del Trentino	Segnana(Lunelli)	pinot nero,chardonnay	Digestivo	€ 32 (700 ml)
Grappa Riserva di Chianti (barr.)	Castello di Oliveto	sangiovese	Digestivo	€ 35 (500 ml)
Grappa Invecchiata "Villa Prato" (barr.)	Berta	moscato,chardonnay	Digestivo	€ 45 (1000 ml)
Grappa del Piemonte "Gialla" (barr.)	Trussoni(Montanaro)	nebbiolo,barbera,dolcetto	Digestivo	€ 32 (700ml)
Grappa di Barolo (barr.)	Trussoni(Montanaro)	nebbiolo di Barolo	Digestivo	€ 39 (700ml)
Amaro "Maestri" (21°)	Jacopo Maestri	erbe aromatiche e spezie	Digestivo	€ 25 (1000ml)
Antico Amaro di Firenze (30°)	Morfea Michele	erbe aromatiche	Digestivo	€ 25 (700ml)

"X" = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office



# “ENOTECA e BOTTEGA”

VITA VINUM

*DA QUE' GANZI*

VITA VINUM

*Per chi fosse interessato all' acquisto dei Vini della nostra selezione, ricordiamo che avrete uno sconto\* dal prezzo della carta a secondo della quantità di bottiglie desiderata.*

*Da 1 a 12 bott. = 20% di sconto\*/ Da 13 a 24 bott.= 25% di sconto\*/ Oltre 24 bott. = 30% di sconto\*  
(\*=Scontistica non valida per bottiglie d'importo superiore a€ 49. Per quest'ultime si applicherà una scontistica personalizzata.)*



***Ricordiamo inoltre che è anche possibile acquistare:***

***Olio“Novo”ExtraVerg. di Carmignano(€ 8/€ 11),Cantuccini di Carmignano(€ 4),***

***Vin santo(€ 6),Grappe Toscane(€ 22), Amari Toscani(€ 20),Vini da Dessert, Cavatappi(€ 8),Tappi spumante profess.(€ 4),Pompette SalvaVino“dei Ganzi” (€ 12), T-Shirts e Polo “dei Ganzi”(€ 15/€ 20), Portapane “dei Ganzi”(€ 10),IceBag "dei Ganzi"(€ 15), etc....***

**PER INFO e ACQUISTI, RIVOLGERSI ALLA CASSA FOR INFO AND PURCHASES, CONTACT THE CASHPOINT**

“X” = non disponibile/not available



Modifica con WPS Office